

Hand Mixer

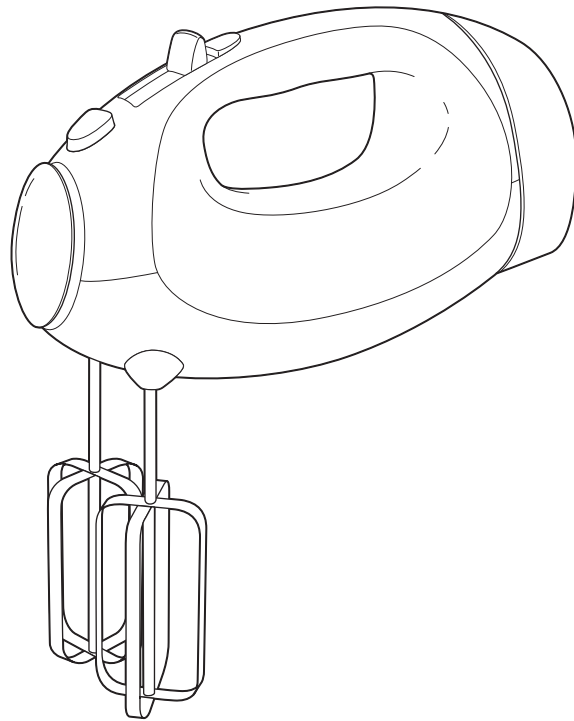
READ BEFORE USE

Batteur à main

À LIRE AVANT L'UTILISATION

Batidora de mano

LEA ANTES DE USAR



**READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

| | |
|---------------------------------|----|
| English | 2 |
| USA: 1-800-851-8900 | |
| Français | 12 |
| Canada : 1-800-267-2826 | |
| Español | 22 |
| México: 01 800 71 16 100 | |

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To reduce the risk of electrical shock, do not put cord, plug, or mixer body in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, and clothing, as well as spatulas and other utensils, away from beaters during operation to reduce risk of injury to persons, and/or damage to mixer.
6. Remove beaters from mixer before washing.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. for use with this model may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Check that control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

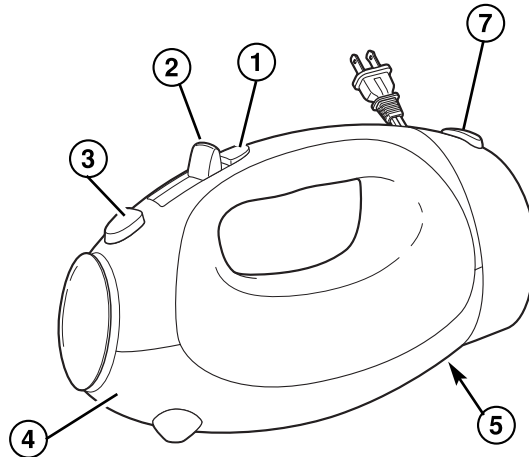
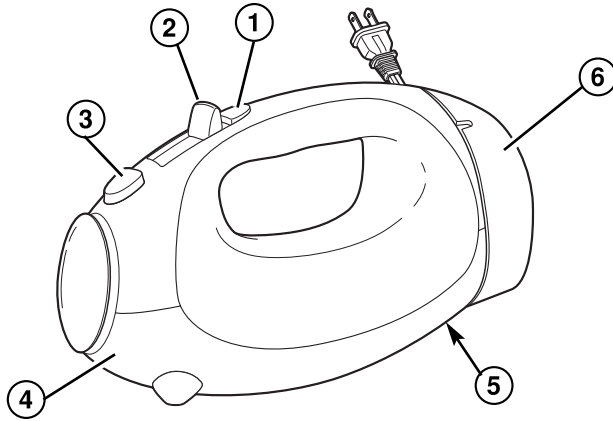
WARNING: To reduce risk of personal injury, always unplug mixer before inserting or removing beaters.

BEFORE FIRST USE: Wash attachments in hot, soapy water. Rinse and dry.

Know Your Mixer

Parts and Features

- | | |
|---|---|
| 1. Power Burst Button | 6. Manual Cord Storage (on selected models only) |
| 2. Speed Control (ON/OFF) | 7. Push-Button Retractable Cord Storage (on selected models only) |
| 3. Eject Button | |
| 4. Mixer Body | |
| 5. Bowl Rest™ (see page 5 for more information) | |



Optional Attachments and Features (on selected models)

To order optional attachments:

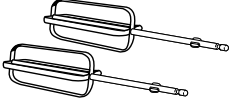
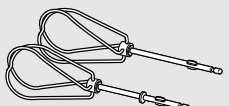
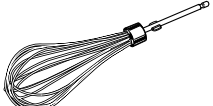

1-800-851-8900 (USA)

1-800-267-2826 (Canada)

Before first use, wash beaters or other attachments in warm, sudsy water; rinse and dry.

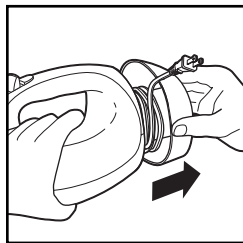
To ensure safety, unplug mixer from electrical outlet before inserting or removing attachments.

This mixer comes with 1 or more of the following attachments:

| ATTACHMENT | DESCRIPTION |
|---|--|
|  | The flat beaters are designed for general mixing purposes. |
|  | The twisted wire beaters , which have no center post for ease in cleaning, are designed for mixing thick batters and cookie dough. |
|  | The single whisk is perfect for whipping cream. The whisk may be inserted into either opening. |
|  | The milkshake attachment is designed to mix milkshakes. Always use the milkshake attachment on speed 4, 5, or 6. This attachment may be inserted into either opening. |

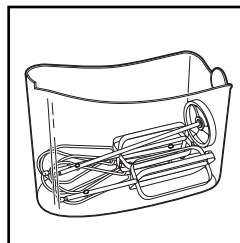
Cord Storage

Open the Cord Storage by sliding it away from the mixer body. Wrap cord around center post. Secure cord in notch. Close Hide-Away Cord Storage to cover the cord.



Snap On Case

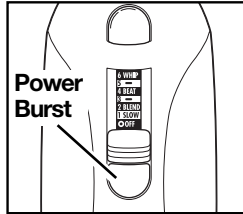
The Snap On Case keeps attachments with the mixer for easy storage. Place attachments into case. Align tab of case with bottom of mixer. Press case on mixer until it snaps into place.



Optional Attachments and Features (continued)

Power Burst

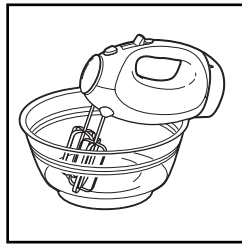
Press and hold down the button for additional power at any speed.



NOTE: Do not use Power Burst for more than two minutes at a time or motor may overheat.

Bowl Rest™

This feature can be used on most large mixing bowls. Use the Bowl Rest while adding ingredients or checking a recipe. To use, **TURN MIXER OFF**, then set the mixer on the edge of the bowl.

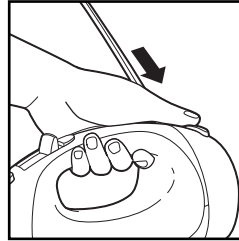


CAUTION:

- Never use Bowl Rest when mixer is on.
- Do not use Bowl Rest on small (1½ quart) mixing bowls or plastic mixing bowls.

Push-Button Retractable Cord Storage

1. Pull cord to desired length. Do not unwind cord beyond colored tape indicator on cord.
2. To store cord, press and hold the



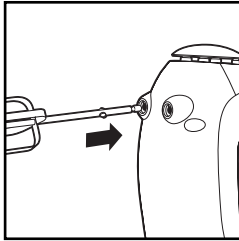
Cord Retract Button while guiding the cord into the storage area.

CAUTION: Hold plug while retracting cord. Do not let cord retract freely. Cord may jam on reel or loose cord may whip back and forth and could cause injury.

To Insert Attachments

Flat Beaters and Whisk

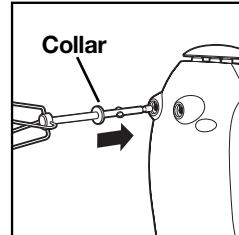
1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.
2. Insert a beater or attachment into an



opening on the bottom of the mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or attachment.

Twisted Wire Beaters

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to OFF.



2. Insert wire beater with collar into opening indicated by the illustration on the bottom of mixer. Push until it clicks into place. Repeat with other beater or dough hook.

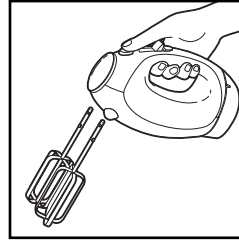
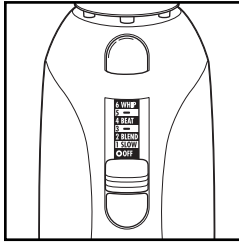
⚠ WARNING

Pinch and Crush Hazard

- Make sure that mixer is off and unplugged before installing or removing attachments.
 - Do not reach or insert utensils into bowl while mixer is running.
- Failure to follow these instructions can result in broken bones, cuts or other serious injury.

Using Your Mixer

1. Make sure mixer is unplugged and speed control is set to **0 (OFF)**. Insert beaters.
2. Plug mixer into electrical outlet. Place beaters into bowl.
3. Move the speed control to desired speed, starting at 1 and increasing to a higher speed as necessary.
4. When finished mixing, move the speed control to **0 (OFF)** and unplug mixer.
5. To eject attachments, push straight down on the Beater Eject Button. Speed control button must be in OFF position to eject the beaters.



Mixing Guide

The following mixing guide is a suggestion for selecting mixing speeds for the 6 speed mixers. Begin on speed 1 and increase to desired speed depending on the recipe consistency.

| 6 SPEED | FUNCTION |
|---------|--|
| 0 | OFF and/or Eject |
| SLOW 1 | EXTRA SLOW speed for folding or mixing in dry ingredients or quick breads |
| BLEND 2 | To cream butter and sugar |
| 3 | For most packaged cake mixes and cookie dough |
| BEAT 4 | Frosting and mashed potatoes |
| 5 | Beating egg whites; |
| WHIP 6 | Whipping cream |

Mixing Tips

Cookie dough is one of the thickest doughs to mix. Make it easier by following these tips:

- Use a large mixing bowl so that the ingredients spread out for easier mixing.
- Have butter or margarine at room temperature.
- Add ingredients one at a time and thoroughly mix after each addition.
- Add flour one cup at a time.
- To add chips or nuts to a very thick dough or batter, we recommend stirring them in by hand at the very end of the recipe.

Cleaning Your Mixer

1. Always turn off and unplug mixer from electrical outlet before ejecting the attachments.
2. Wash attachments in hot, soapy water; rinse and dry.
3. Wipe the mixer body and cord with a clean, damp cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

! WARNING

Electrical Shock Hazard

- **Disconnect power before cleaning.**
- **Do not immerse cord, plug or mixer body in any liquid.**

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

Recipes

Check our Web site www.hamiltonbeach.com for more recipes.

Baked Spinach-Parmesan Dip

| | |
|---|---------------------------------------|
| 10-ounce (285 g) package frozen chopped spinach, thawed | 1 clove garlic, minced |
| 1 cup (250 ml) mayonnaise | 1 cup (250 ml) grated Parmesan cheese |
| 3-ounce (85 g) package cream cheese, room temperature | 1/8 teaspoon (.6 ml) pepper |
| 1/2 cup (125 ml) onion, minced | 1/2 teaspoon (2.5 ml) paprika |
| | 2 baguettes, thinly sliced |

Squeeze spinach to remove liquid. In a medium bowl combine spinach, mayonnaise, cream cheese, onion, garlic, parmesan, and pepper. With hand mixer, beat ingredients until well blended, about one minute. Spoon the mixture into a three or four cup baking dish that has been sprayed with vegetable spray. Sprinkle evenly with paprika. Bake at 350°F (180°C) until hot in center and lightly browned on top, about 25 to 30 minutes. Serve hot to spread on baguette slices.

Zesty Mashed Potatoes

| | |
|--|---|
| 8 large baking potatoes (peeled, cubed, cooked, and drained) | 1/2 cup (125 ml) butter, room temperature |
| 1/2 cup (125 ml) sour cream | 1/2 cup (125 ml) milk |
| 8-ounce (225 g) package cream cheese, room temperature | 1/2 to 1 teaspoon (2.5 to 5 ml) minced garlic |
| | Salt and pepper to taste |

Place hot potatoes into a large bowl. Beat potatoes until they are smooth. Add sour cream, cream cheese, butter, milk, garlic, salt, and pepper and continue beating until thoroughly mixed. Pour into a greased 9x13-inch (33x23x5 cm) baking dish. Baked uncovered for 30 minutes at 400°F (205°C). **Makes 8 servings.**

Wedding Cookies

| | |
|---|---|
| 1 cup (250 ml) butter, room temperature | 1 1/2 cups (375 ml) flour |
| 4 tablespoons (60 ml) sugar | 2 cups (500 ml) finely chopped pecans* |
| 2 teaspoons (10 ml) vanilla | 1 1/2 cups (375 ml) confectioners sugar |

In a medium bowl, cream butter and sugar on SPEED 3 with hand mixer. Add vanilla and continue mixing on SPEED 3. Add flour and mix until combined. Pour in pecans and continue mixing until completely blended. Roll dough into 1-inch (2.5 cm) balls and place on an ungreased baking sheet. Bake for 25 minutes at 325°F (160°C). Place a paper towel over a wire rack. Remove cookies onto wire rack. Place confectioners sugar into plastic or paper bag. Drop 3 or 4 cookies into bag. Shake bag to coat cookies and return cookies to rack to cool completely. Continue until all cookies have been coated with confectioners sugar. Before storing cookies, shake cookies in bag of confectioners sugar one more time. **Makes 4 1/2 dozen.**

* 2 cups (500 ml) pecan halves or pieces is equivalent to 2 cups (500 ml) finely chopped.

Triple Chocolate Cookies

| | |
|--|--|
| 1/4 cup (60 ml) flour | 7 tablespoons (105 ml) sugar |
| 1/4 cup (60 ml) unsweetened baking cocoa | 2 eggs |
| 1/4 teaspoon (1.25 ml) baking powder | 8 ounces (225 g) semisweet baking chocolate, melted and cooled |
| 1/8 teaspoon (.6 ml) salt | 1 cup (250 ml) milk chocolate chips |
| 6 tablespoons (90 ml) butter, room temperature | 1 cup (250 ml) chopped walnuts |

Combine flour, cocoa, baking powder, and salt in a medium bowl. Set aside. With mixer, beat together butter, sugar, and eggs until smooth. Add melted chocolate and continue mixing until blended. Reduce speed to SLOW and add dry ingredients. Add chocolate chips and walnuts; mix well. Drop by tablespoons onto cookie sheets, one inch apart. Bake at 350°F (180°C) until cookies look dry and cracked, but feel soft when lightly pressed, about 11 minutes. Let cookies stand on sheet for 5 minutes. Transfer to racks and cool completely. **Makes about 2 dozen.**

Creamy Peanut Butter Pie

| | |
|---|---|
| 1 cup (250 ml) butter | 9-inch (23 cm) graham crust |
| 1 cup (250 ml) packed brown sugar | 2 ounces (50 g) semi-sweet baking chocolate |
| 1 cup (250 ml) peanut butter | |
| 12-ounce (350 g) container frozen whipped topping, thawed | 2 tablespoons (30 ml) butter |
| | 1 tablespoon (15 ml) milk |

In a medium saucepan, combine 1 cup (250 ml) butter and brown sugar. Cook over medium heat until butter is melted and mixture is smooth, stirring frequently. Refrigerate 10 minutes. In large bowl, beat peanut butter and brown sugar mixture at SLOW speed until blended. Increase speed and beat one minute at WHIP speed. Reduce speed to SLOW and add whipped topping; beat one additional minute. Pour into graham crust and refrigerate. In a small saucepan over low heat, melt chocolate, 2 tablespoons (30 ml) butter, and milk. Stir constantly until smooth. Cool slightly then spread over top of pie. Refrigerate for several hours or overnight before serving. **Makes one 9-inch (23 cm) pie, cut into 8 servings.**

Orange Pineapple Cake

| | |
|--|---|
| 18¼-ounce (508 g) box yellow cake mix | 1-ounce (25 g) box vanilla sugar-free instant pudding |
| 4 eggs | |
| 11-ounce (325 g) can mandarin oranges, undrained | 12-ounce (350 g) container frozen light whipped topping, thawed |
| ½ cup (125 ml) vegetable oil | |
| 15¼-ounce (433 g) can crushed pineapple, undrained | |

In a large bowl, blend cake mix, eggs, oranges, and oil at SPEED 3 for 3 to 5 minutes. Divide batter into two greased and floured 9-inch (23 cm) round cake pans. Bake approximately 45 minutes to 1 hour at 325°F (160°C). Let cake cool on wire racks. To make icing, in a medium bowl, beat pineapple, pudding, and whipped topping mix at SLOW speed for 3 minutes. Ice the cooled cake and store in the refrigerator.

(Tip: Cake flavor is enhanced if left overnight in refrigerator.)

Pound Cake

| | |
|---|---|
| 1 cup (250 ml) butter, room temperature | 1 teaspoon (5 ml) almond extract (optional) |
| 3 cups (750 ml) sugar | |
| 6 eggs | 1 cup (250 ml) whipping cream |
| 1 teaspoon (5 ml) vanilla extract | 3 cups (750 ml) flour |

In a large mixing bowl, cream together butter and sugar on SPEED 3. Add eggs, one at a time, and beat thoroughly after each addition. Add vanilla and almond extracts and continue mixing. Reduce speed to SLOW and alternately add cream and flour. Pour batter into a greased and floured 10-inch (25 cm) tube pan. Bake for about 1 hour and 20 minutes at 325°F (160°C), or until tests done.

Customer Service

If you have a question about your hand mixer, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your hand mixer. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex and Traditions products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following items that are subject to wear, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainers, blades, drip valve seals, gaskets, clutches, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le boîtier du batteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
5. Éviter le contact avec les pièces mobiles. Garder les mains, les cheveux et les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles, loin des fouets durant l'opération pour réduire le risque de blessure aux personnes et/ou des dommages au batteur.
6. Enlever les fouets et autres accessoires du batteur avant le lavage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil ménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre service d'assistance à la clientèle au numéro sans frais pour renseignements sur la vérification, les réparations ou les réglages.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. pour utilisation avec ce modèle peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
12. Vérifier que le réglage est à OFF (Arrêt) avant de brancher le cordon dans une prise de courant murale. Pour le débrancher, mettre le réglage à OFF (Arrêt) et ensuite retirer la fiche de la prise de courant murale.
13. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens.

Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

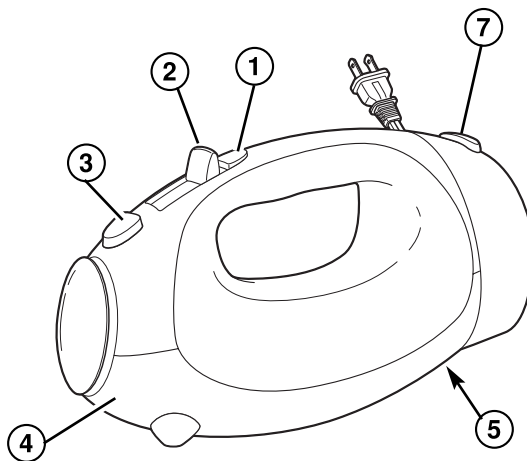
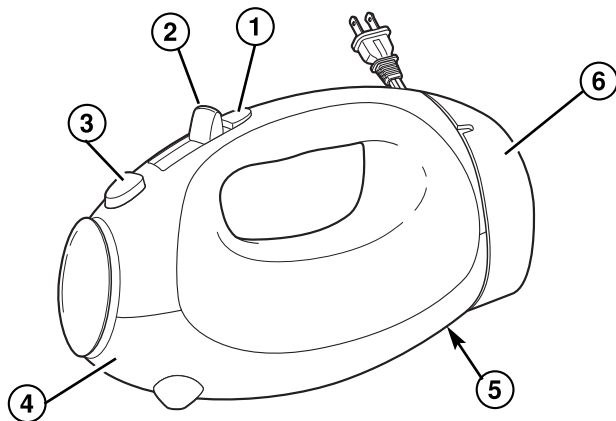
AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure personnelle, toujours débrancher le batteur avant d'insérer ou d'enlever les fouets.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver les fouets à l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.

Connaissez votre batteur

Pièces et caractéristiques

1. Bouton de propulsion rapide
2. Commande de vitesse (marche/arrêt)
3. Bouton d'éjection
4. Boîtier du batteur
5. Appui Bowl Rest™ (voir la page 15 pour plus d'information)
6. Itier de rangement manuel pour cordon (sur certains modèles seulement)
7. Boîtier de rangement à bouton-poussoir pour cordon escamotable (sur certains modèles seulement)



Accessoires facultatifs et caractéristiques (Disponibles sur certains modèles)

Pour commander des accessoires facultatifs :

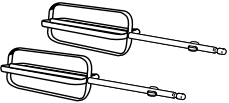
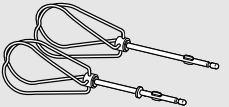
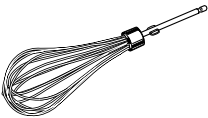

1-800-851-8900 (É.-U.)

1-800-267-2826 (Canada)

Avant la première utilisation, laver les fouets ou autres accessoires dans de l'eau chaude savonneuse; rincer et essuyer.

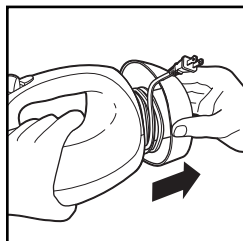
Pour des raisons de sécurité, débranchez le batteur de la prise électrique avant d'insérer ou de retirer les accessoires.

Ce batteur est livré avec un ou plus des accessoires suivants :

| ACCESSOIRE | DESCRIPTION |
|---|--|
|  | Les fouets plats sont conçus pour les tâches de mélange générales. |
|  | Les fouets à fil torsadé sans arbre central pour un nettoyage facile, sont conçus pour mélanger la pâte épaisse et la pâte à biscuits. |
|  | Le fouet simple est idéal pour fouetter la crème. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l'autre. |
|  | Le fouet pour lait fouetté est conçu pour préparer des laits fouettés. Toujours utiliser cet accessoire à une vitesse de 4, 5 ou 6. Le fouet peut être inséré dans un orifice ou l'autre. |

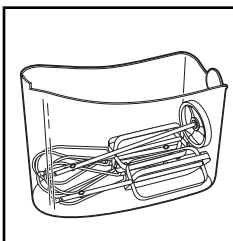
Rangement du cordon

Ouvrir le boîtier de rangement du cordon en le faisant glisser dans la direction opposée au batteur. Enrouler le cordon autour de la colonne centrale. Bloquer le cordon dans l'encoche. Refermer le boîtier pour couvrir le cordon.



Coffret encliquetable

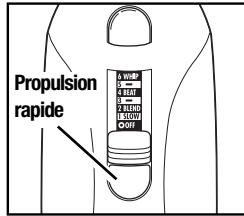
Le coffret encliquetable garde les accessoires avec le batteur pour faciliter le rangement. Placer les accessoires dans le coffret. Aligner la languette du coffret sur le bas du batteur. Presser le coffret contre le batteur jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.



Accessoires facultatifs et caractéristiques (suite)

Propulsion rapide

Appuyer et maintenir le bouton pour une puissance additionnelle à toutes les vitesses.

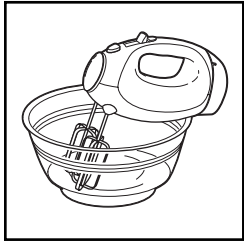


REMARQUE :
Ne pas utiliser la propulsion rapide pendant plus de

deux minutes à la fois, car le moteur peut surchauffer.

Appui Bowl Rest™

Cette caractéristique peut être utilisée sur la plupart des grands bols à mélanger pendant que vous ajoutez des ingrédients ou lisez la recette. **ARRÊTER LE BATTEUR,**



ensuite le placer sur le bord du bol.

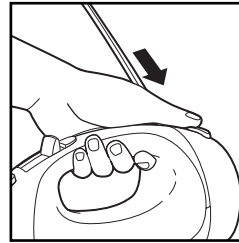
MISE EN GARDE :

- Ne jamais utiliser l'appui lorsque le batteur est en marche.
- Ne pas utiliser l'appui sur les petits bols à mélanger (1½ pinte) ou bols à mélanger en plastique.

Utilisation du cordon escamotable

1. Tirer sur le cordon jusqu'à la longueur voulue. Ne pas dérouler au-delà du repère de couleur du cordon.

2. Pour ranger le cordon, presser et



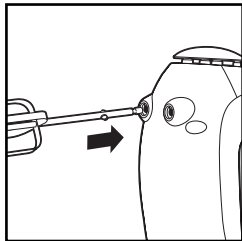
maintenir enfoncé le bouton d'escamotage du cordon tout en guidant le cordon dans le boîtier.

MISE EN GARDE : Tenir la fiche pendant l'escamotage du cordon. Ne pas laisser le cordon s'enrouler sans le tenir. Le cordon pourrait se coincer dans le tambour ou fouetter l'air d'une façon imprévisible présentant ainsi un risque de blessure.

Pour insérer les accessoires

Fouets plats et fouet simple

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).
2. Insérer un fouet ou accessoire dans

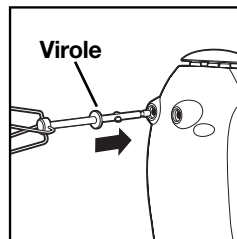


l'un des orifices sous le batteur. Pousser jusqu'à ce qu'il clique en place. Répéter la même opération avec


l'autre fouet ou accessoire.

Fouets à fil torsadé

1. S'assurer que le batteur est



débranché et que la commande de vitesse est en position d'arrêt (OFF).

2. Insérer le fouet avec collet dans l'ouverture située dans le bas du batteur, tel qu'indiqué sur l'illustration . Pousser jusqu'à ce que le fouet clique en place. Répéter la même opération avec l'autre fouet ou crochet pétrisseur.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de pincement ou d'écrasement

- S'assurer que le batteur est éteint et débranché avant d'installer ou retirer les accessoires.
- Ne jamais insérer ou prendre des ustensiles dans le bol pendant que le batteur est en marche.

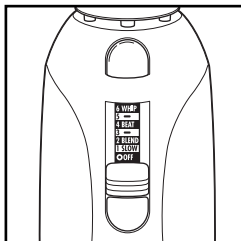
Le non-respect de ces instructions peut causer des fractures, des coupures ou autres blessures sévères.

Utilisation du batteur

1. S'assurer que le batteur est débranché et que la commande de vitesse est réglée à **0 (OFF/ARRÊT)**. Insérer les fouets.

2. Brancher le batteur dans une prise de courant. Placer les fouets dans le bol.

3. Déplacer la commande de vitesse à la vitesse désirée, en commençant à 1 et en augmentant pour une vitesse plus élevée si nécessaire.



4. Lorsque le mélange est complété, déplacer la commande de vitesse à **0 (OFF/ARRÊT)** et débrancher le batteur de la prise de courant.

5. Pour éjecter les accessoires, pousser tout droit vers le bas sur le bouton d'éjection. L'éjection se produira à condition que le bouton de commande de vitesse soit à la position OFF (Arrêt).



Guide de l'action de mélange

Le guide suivant de l'action de mélange est une suggestion pour choisir les vitesses de mélange pour les batteurs à 6 vitesses. Commencer à la vitesse 1 et augmenter à la vitesse désirée, selon la consistance de la recette.

| 6 VITESSES | FONCTION |
|------------|--|
| 0 | ARRÊT et/ou éjection |
| Slow 1 | Vitesse Extra Slow pour incorporer ou mélanger des ingrédients secs ou préparations rapides pour pain |
| Blend 2 | Pour réduire le beurre et le sucre en crème |
| 3 | Pour la plupart des mélanges de gâteaux en boîte et pâtes à biscuits |
| Beat 4 | Glaçage et pommes de terre en purée |
| 5 | Pour battre les blancs d'œufs |
| Whip 6 | Pour battre la crème fouettée |

Conseils pour mélanger

La pâte à biscuits est l'une des plus épaisses à mélanger. Faciliter l'action en suivant ces conseils :

- Utiliser un grand bol à mélanger pour répandre les ingrédients et faciliter le mélange.
- Utiliser du beurre ou de la margarine à la température ambiante.

- Ajouter les ingrédients un à la fois, en mélangeant à fond après chaque addition.
- Ajouter la farine, une tasse à la fois.
- Si on ajoute des brisures de chocolat ou des noix à une pâte très épaisse, nous recommandons de faire le mélange à la main à l'étape finale de la recette.

Nettoyage du batteur

1. Toujours arrêter et débrancher le batteur de la prise électrique avant d'éjecter les accessoires.
2. Laver les accessoires à l'eau savonneuse chaude; rincer et sécher.
3. Essuyer le boîtier du batteur et le cordon avec un linge humide propre.

REMARQUE : Ne pas utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des tampons à récurer.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- Débrancher le cordon d'alimentation avant le nettoyage.
- Ne jamais immerger le cordon, la fiche du cordon ou le corps du batteur dans un liquide.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner l'électrocution, voire le décès.

Recettes

Visiter notre site Internet www.hamiltonbeach.com pour d'autres recettes.

Trempelette cuite aux épinards et fromage parmesan

10 oz (285 g) d'épinards hachés congelés, dégelés
1 tasse (250 ml) de mayonnaise
3 oz (85 g) de fromage à la crème, à la température ambiante
½ tasse (125 ml) d'oignon haché

1 gousse d'ail hachée
1 tasse (250 ml) de fromage parmesan râpé
½ c. à thé (0,6 ml) de poivre
½ c. à thé (2,5 ml) de paprika
2 baguettes, en tranches minces

Presser les épinards pour enlever le liquide. Dans un bol moyen, combiner les épinards, la mayonnaise, le fromage à la crème, l'oignon, l'ail, le parmesan et le poivre. Avec le batteur à main, battre les ingrédients jusqu'à mélange complet, environ 1 minute. À l'aide d'une cuillère placer le mélange dans un plat à cuisson de 3 ou 4 tasses, préalablement vaporisé d'huile végétale. Saupoudrer uniformément de paprika. Cuire au four à 180 °C (350 °F) pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la préparation soit chaude au centre et légèrement brunie au sommet. Servir chaud sur des tranches de baguette.

Purée de pommes de terre savoureuse

8 grosses pommes de terre à cuire (pelées, coupées en cubes, cuites et égouttées)
½ tasse (125 ml) de crème sure
1 emballage de 8 oz (225 g) de fromage à la crème à température ambiante

½ tasse (125 ml) de beurre à température ambiante
½ tasse (125 ml) de lait
½ à 1 c. à thé (2,5 à 5 ml) d'ail émincé
Sel et poivre au goût

Mettre les pommes de terre chaudes dans un grand bol. Commencer à battre les pommes de terre à vitesse MOYENNE jusqu'à consistance lisse. Ajouter la crème sure, le fromage à la crème, le beurre, le lait, l'ail, le sel et le poivre, et continuer de battre jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans un plat de cuisson graissé de 9 x 13 po (33x23x5 cm). Cuire à découvert pendant 30 minutes à 205 °C (400°F). **Quantité : 8 portions.**

Biscuits de mariage

| | |
|---|--|
| 1 tasse (250 ml) de beurre à température ambiante | 1½ tasse (375 ml) de farine |
| 4 c. à soupe (60 ml) de sucre | 2 tasses (500 ml) de pacanes finement hachées* |
| 2 c. à thé (10 ml) de vanille | 1½ tasse (375 ml) de sucre à glaçage |

Dans un bol de grandeur moyenne, battre le beurre et le sucre à vitesse 3, jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter la vanille et continuer à mélanger à vitesse 3.

Ajouter la farine et mélanger jusqu'à mélange complet. Incorporer les pacanes et continuer de mélanger à vitesse LENTE, jusqu'à mélange complet. Rouler la pâte en boules de 1 po (2,5 cm) et les placer sur une tôle à biscuits non graissée.

Cuire au four pendant 25 minutes à 325 °F (160 °C). Placer un essuie-tout sur une grille et disposer les biscuits sur la grille. Placer le sucre à glaçage dans un sac de plastique ou de papier. Déposer 3 ou 4 biscuits à la fois dans le sac. Secouer le sac pour enrober les biscuits et remettre les biscuits sur la grille pour les laisser refroidir complètement. Continuer jusqu'à ce que tous les biscuits soient enrobés de sucre à glaçage. Avant de remiser les biscuits, secouer une fois de plus les biscuits dans le sac de sucre. **Donne 4½ douzaines.**

* 2 tasses (500 ml) de demi-pacanes ou en morceaux sont équivalentes à 2 tasses de pacanes finement hachées.

Biscuits à triple chocolat

| | |
|--|--|
| ¼ tasse (60 ml) de farine | 7 c. à soupe (105 ml) de sucre |
| ¼ tasse (60 ml) de cacao à cuisson non sucré | 2 œufs |
| ¼ c. à thé (1,25 ml) de levure artificielle | 8 oz (225 g) de chocolat à cuisson mi-sucré, fondu et refroidi |
| ⅛ c. à thé (0,6 ml) de sel | 1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat au lait |
| 6 c. à soupe (90 ml) de beurre, à température ambiante | 1 tasse (250 ml) de noix hachées |

Combiner la farine, le cacao, la levure artificielle et le sel dans un bol de grandeur moyenne. Mettre de côté. Avec le batteur, battre ensemble le beurre, le sucre et les œufs jusqu'à consistance lisse. Ajouter le chocolat fondu et continuer de mélanger jusqu'à mélange complet. Réduire la vitesse à SLOW et ajouter les ingrédients secs. Ajouter les brisures de chocolat et les noix; bien mélanger. Déposer par cuillerée à soupe sur des tôles à biscuits, à un pouce de distance. Cuire environ 11 minutes à 350°F (180 °C) jusqu'à ce que les biscuits paraissent secs et fendus, mais assez mous au toucher. Laisser les biscuits refroidir sur la tôle à biscuits pendant 5 minutes. Transférer sur des grilles pour refroidir complètement. **Donne environ 2 douzaines de biscuits.**

Tarte crémeuse au beurre d'arachides

| | |
|---|--|
| 1 tasse (250 ml) de beurre | 1 croûte graham de 9 po (23 cm) |
| 1 tasse (250 ml) de cassonade tassée | 2 oz (50 g) de chocolat à cuisson, mi-sucré |
| 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachides | 2 c. à soupe (30 ml) de beurre |
| 12 oz (350 g) de garniture fouettée surgelée, décongelée | 1 c. à soupe (15 ml) de lait |

Dans une casserole de grandeur moyenne, combiner 1 tasse (250 ml) de beurre et la cassonade. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu et le mélange lisse, en brassant fréquemment. Réfrigérer pendant 10 minutes. Dans un grand bol, battre le beurre d'arachides et le mélange de cassonade à vitesse SLOW (Lente) jusqu'à mélange complet. Augmenter la vitesse et battre pendant une minute à vitesse WHIP. Réduire la vitesse à SLOW (Lente) et ajouter la garniture fouettée; battre pendant une autre minute. Verser sur la croûte graham et réfrigérer. Dans une petite casserole, sur feu doux, faire fondre le chocolat, 2 c. à soupe (30 ml) de beurre et le lait. Mélanger constamment, jusqu'à consistance lisse. Refroidir légèrement et répandre ensuite sur la tarte. Réfrigérer quelques heures ou une nuit, avant de servir. **Donne 1 tarte de 9 po (23 cm). Couper en 8 portions.**

Gâteau à l'ananas et aux mandarines

| | |
|---|---|
| Mélange à gâteau jaune en boîte de 18¼ oz. (508 g) | 1 boîte de 1 oz (25 g) de pudding instantané à la vanille, sans sucre |
| 4 œufs | 1 contenant de 12 oz (350 g) de garniture fouettée légère, surgelée, décongelée |
| Canette de 11 oz (325 g) de mandarines, non égouttées | |
| ½ tasse (125 ml) d'huile végétale | |
| Canette de 15¼ oz (433 g) d'ananas écrasé, non égoutté | |

Dans un grand bol, mélanger le mélange à gâteau, les œufs, les mandarines et l'huile à vitesse 3 pendant 3 à 5 minutes. Répartir le mélange dans deux moules à gâteau ronds de 9 po (23 cm), graissés et saupoudrés de farine. Cuire environ 45 minutes à 1 heure à 325° F (160° C). Laisser le gâteau refroidir sur une grille. Pour préparer le glaçage, dans un bol moyen, battre l'ananas, le pudding et le mélange de garniture fouettée à vitesse SLOW (Lente) pendant 3 minutes. Répandre le glaçage sur le gâteau refroidi. Conserver le gâteau au réfrigérateur.

(Conseil : La saveur du gâteau est accentuée s'il est laissé une nuit au réfrigérateur.)

Quatre-quarts

| | |
|--|--|
| 1 tasse (250 ml) de beurre à température ambiante | 1 c. à thé (5 ml) d'extrait d'amande (facultatif) |
| 3 tasses (750 ml) de sucre | 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter |
| 6 œufs | 3 tasses (750 ml) de farine |
| 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille | |

Dans un grand bol à mélanger, réduire en crème le beurre et le sucre à vitesse MOYENNE. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre complètement après chaque addition. Ajouter la vanille et l'extrait d'amande et continuer à mélanger. Réduire la vitesse à LENTE et ajouter alternativement la crème et la farine. Verser le mélange dans un moule à gâteau à tube central de 10 po (25 cm), graissé et saupoudré de farine. Cuire pendant environ 1 h 20 minutes à 325 °F (160 °C) ou jusqu'à cuisson complète.

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet de votre batteur à main, composer notre numéro sans frais d'interurbain de service à la clientèle. Avant de faire un appel, veuillez noter le modèle, le type et les numéros de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du batteur à main. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex et Traditions à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui s'usent et peuvent accompagner ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteaux/tamis, lames, joints de robinet de vidange, joints d'étanchéité, embrayages et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Siempre que use artefactos eléctricos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para reducir el riesgo de choques eléctricos, no debe sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo de la batidora en agua o en cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando los niños usen o estén cerca de cualquier artefacto eléctrico.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite tocar las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios, alejados de las aspas mientras la máquina esté funcionando para reducir el riesgo de lesiones personales y/o daños a la batidora.
7. Quite las aspas de la batidora antes de lavarlas.
8. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya sufrido alguna caída o avería. Póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para obtener información respecto a su revisión, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. para este modelo puede causar un incendio, choques eléctricos o lesiones.
10. No use este artefacto a la intemperie.
11. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. Nunca ponga ese artefacto cerca o encima de quemadores de gas o eléctricos calientes, o en el interior de un horno caliente.
13. Antes de conectar el enchufe al tomacorriente de pared, cerciórese que el control esté en la posición de apagado. Para desconectar, ponga el control en **O** (Apagado) y luego desconecte el enchufe del tomacorriente de la pared.
14. No use este artefacto eléctrico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la de seguridad del consumidor

Este artefacto eléctrico es para uso doméstico exclusivamente.

Este artefacto podría estar equipado con una clavija polarizada. Esta clavija cuenta con una de las puntas más gruesa que la otra. Esta clavija solamente se conectará al tomacorriente de una sola manera. Esta es una característica de seguridad para reducir el riesgo de choques eléctricos. Si no puede conectar la clavija al tomacorriente, pruebe invirtiendo la clavija. Si, aún así, no puede enchufar la clavija, contacte a un electricista

calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente evadir el propósito de seguridad de la clavija polarizada modificándola de alguna manera.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones personales, siempre desconecte la batidora antes de insertar o quitar las aspas.

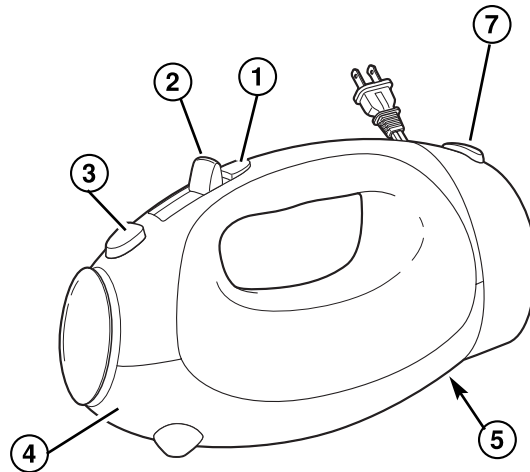
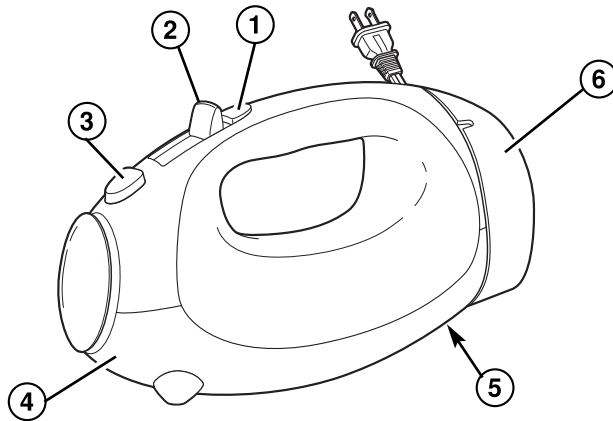
ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ:

Lave los accesorios en agua caliente jabonosa. Enjuáguelos y séquelos.

Conozca su batidora

Piezas y características

1. Botón para potencia adicional
2. Control de velocidad (ON/OFF - Encendido/Apagado)
3. Botón de expulsión
4. Cuerpo de la batidora
5. Soporte Bowl Rest™
(ver página 25 para más información)
6. Almacenamiento manual del cable
(en modelos selectos únicamente)
7. Almacenamiento retráctil del cable con botón de presión
(en modelos selectos únicamente)



Accesorios y características optativas (disponibles en modelos selectos)

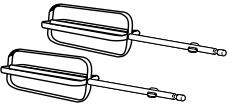
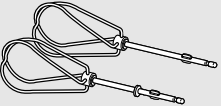
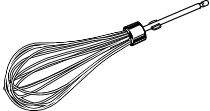

Para ordenar accesorios optativos:

01-800-71-16-100 (México)

Antes del primer uso, lave las espas u otros accesorios en agua tibia jabonosa, enjuague y seque.

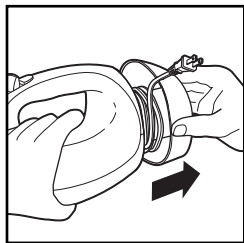
Para mayor seguridad, desenchufe la batidora de mano del tomacorriente antes de insertar o remover los accesorios.

La batidora de mano viene con 1 ó más de los siguientes accesorios.

| ACCESORIO | DESCRIPCIÓN |
|---|--|
|  | Las aspas planas están diseñadas para propósitos generales de mezclado. |
|  | Las aspas torcidas de alambre que no tienen postes centrales, están diseñadas para facilidad de limpieza mezclas espesas y masa para galletas. |
|  | El aspa para batir sencilla es perfecta para batir crema. El aspa puede insertarse en cualquiera de los orificios. |
|  | El accesorio para malteadas está diseñado para batir leches malteadas. Siempre use el accesorio para malteadas en la velocidad 4, 5 ó 6. Este accesorio se puede instalar en cualquiera de los orificios. |

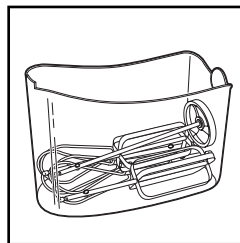
Almacenamiento del cable

Abra el almacenamiento del cable al deslizarlo lejos del cuerpo de la batidora. Envuelva el cable alrededor del poste central. Asegure el cable en la muesca. Cierre el almacenamiento oculto del cable para cubrir el cable.



Caja de cierre a presión

La caja de cierre a presión mantiene los accesorios con la batidora para fácil almacenamiento. Coloque los accesorios en la caja. Alinee la pestaña de la caja con la base de la batidora. Presione la caja en la batidora hasta que encaje en su lugar.



Accesorios y características optativas (cont.)

Botón para potencia adicional

Oprima y sostenga el botón para



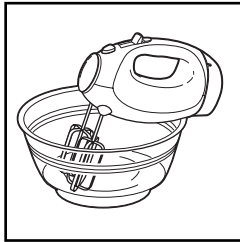
potencia adicional en cualquier velocidad.

NOTA: No use el aumento de potencia por más de dos minutos seguidos ya que

el motor se puede recalentar.

Soporte Bowl Rest™

Esta característica se puede usar en la mayoría de los tazones de batido grandes. Use el soporte de la batidora de mano mientras añade ingredientes o revisa una receta. Para usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego asíéntela en el borde del tazón.



batido grandes. Use el soporte de la batidora de mano mientras añade ingredientes o revisa una receta. Para

usarlo, APAGUE LA BATIDORA, luego asíéntela en el borde del tazón.

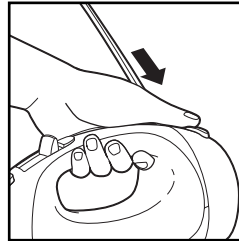
PRECAUCIÓN:

- Nunca utilice el soporte de la batidora de mano cuando la batidora esté encendida
- No use el soporte de la batidora de mano en tazones pequeños (1½ cuarto) o en tazones de batido de plástico.

Almacenamiento retráctil del cable con botón de presión

1. Hale el cable a la longitud deseada. No desenrolle el cable más allá del indicador de la cinta de color en el cable.

2. Para almacenar el cable, presione y



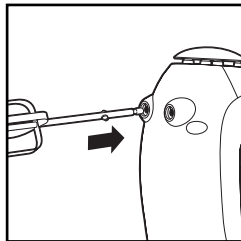
sostenga el botón de retracción del cable mientras guía el cable hacia el área de almacenamiento.

PRECAUCIÓN: Sostenga el enchufe mientras retrae el cable. No deje que el cable se retraiga libremente, ya que se podría obstruir en el carril y podría causar lesiones al moverse libremente de un lado para otro.

Para introducir los accesorios

Aspas planas y aspa para batir

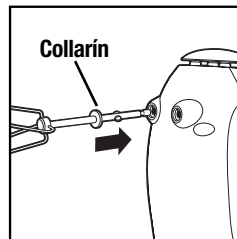
1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O/OFF** (Apagado).



2. Inserte una aspa o accesorio en uno de los orificios en la parte inferior de la batidora de mano. Empuje hasta que se escuche que encaja en su sitio. Repita con la otra aspa o accesorio.

Aspas torcidas de alambre

1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O/OFF** (Apagado).



2. Inserte el aspa de alambre con el collarín en la abertura indicado en la ilustración de la base de la batidora. Presione hasta que encaje en su lugar. Repita con la otra aspa o gancho para masa.

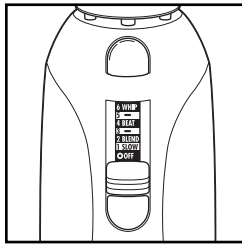
⚠ ADVERTENCIA

Peligro de pellizcarse y prensarse los dedos

- Cerciórese de que la batidora esté apagada y desconectada antes de instalar o quitar accesorios.
- No meta la mano ni inserte utensilios en el tazón mientras está operando. No seguir estas instrucciones podría resultar en huesos rotos, cortaduras u otras lesiones graves.

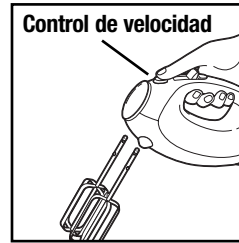
El uso de su batidora de mano

1. Asegúrese que la batidora de mano esté desenchufada y el control de velocidad esté fijado en **O/OFF** (Apagado). Inserte las espas.
2. Enchufe la batidora de mano en un receptáculo eléctrico. Coloque las espas dentro del tazón.



3. Mueva el control de velocidad a la velocidad deseada, comenzando en 1 y aumentando a velocidades más altas según sea necesario.

4. Cuando haya terminado de mezclar, gire el control de velocidad a la posición **O** (Apagado) y desenchufe la batidora.



O/OFF (apagado) para expulsar las espas.

5. Para expulsar los accesorios, empuje el botón de expulsión de las espas directamente hacia abajo. El botón del control de la velocidad debe estar en la posición

Guía para batir

La siguiente guía para batir es una sugerencia para seleccionar entre las 6 velocidades de la batidora. Comience en la velocidad 1 y aumente a la velocidad deseada según la consistencia de la receta.

| VELOCIDAD | FUNCIÓN |
|-----------------------|---|
| 0 | O/OFF (APAGADO) y/o Expulsar |
| Slow 1 (Lenta) | Lenta para agregar o mezclar ingredientes secos o panes rápidos |
| Blend 2 (Mezclar) | Para batir mantequilla y azúcar |
| 3 | Para la mayoría de las mezclas preparadas para pasteles y masas para galletas |
| Beat 4 (Batir) | Para glaseado y puré de papas |
| 5 | Para batir claras de huevo |
| Whip 6 (Batir Rapido) | Para batir crema |

Sugerencias para el batido

La masa para galletas es una de las masas más espesas para batir. Esta tarea se puede hacer más fácil siguiendo estas sugerencias:

- Use un tazón de batido grande para que los ingredientes se puedan esparcir y sea más fácil mezclarlos.
- La mantequilla o la margarina deben estar a temperatura ambiente.

- Agregue los ingredientes uno por uno y mezcle bien después de cada adición.
- Agregue una taza de harina a la vez.
- Para agregar trozos de chocolate o nueces a una masa o pasta muy espesa, recomendamos mezclarlos a mano al final de la receta.

La limpieza de su batidora

1. Siempre apague y desenchufe la batidora del tomacorriente antes de expulsar los accesorios.
2. Lave los accesorios en agua caliente con jabón, enjuague y seque.
3. Limpie el cuerpo de la batidora y el cable con un paño limpio y húmedo.

NOTA: No use productos de limpieza o esponjillas abrasivos.

⚠️ ADVERTENCIA

Peligro de choque eléctrico

- **Desconecte del suministro de corriente antes de limpiar.**
- **No sumerja el cable, enchufe o cuerpo de la batidora en ningún líquido.**

No seguir estas instrucciones puede resultar en la muerte o en un choque eléctrico.

Recetas

Dip de espinaca y queso parmesano al horno

1 Paquete de 10 onzas de espinaca congelada, picada y descongelada
1 taza de mayonesa
1 paquete de 3 onzas de queso crema a temperatura ambiente
½ taza cebolla finamente picada

1 diente de ajo finamente picado
1 taza de queso parmesano rallado
⅛ cucharadita de pimienta
½ cucharadita de paprika
2 panes tipo baguette en rebanadas muy delgadas

Exprima la espinaca para extraer el líquido. En un tazón grande combine la espinaca, mayonesa, queso crema, cebolla, ajo, queso parmesano y pimienta. Con su batidora de mano bata los ingredientes a velocidad MEDIA, aproximadamente un minuto, hasta que esté todo bien mezclado. Coloque la mezcla a cucharadas en una fuente para hornear con capacidad de tres a cuatro tazas y engrasada con aceite vegetal en aerosol. Espolvoree la paprika en forma pareja. Hornee a 350°F hasta que el centro esté caliente y la superficie ligeramente dorada, entre 25 y 30 minutos. Sirva caliente ara untar en las rebanadas de pan tipo baguette.

Sabroso puré de papas

8 papas grandes para hornear (peladas, cortadas en cubitos, cocidas y escurridas)
½ taza de crema agria
1 paquete de queso crema de 8 onzas a temperatura ambiente

½ taza de mantequilla a temperatura ambiente
½ taza de leche
½ a 1 cucharadita de ajo picado
Sal y pimienta al gusto

Coloque las papas calientes en un tazón grande. Comience a batir las papas a velocidad MEDIA hasta que queden suaves. Agregue la crema agria, el queso crema, la mantequilla, la leche, el ajo, la sal y pimienta y continúe batiendo hasta que queden bien mezclados. Vierta en una fuente aceitada de 23 x 33 cm (9 x 13 pulgadas). Hornee sin cubrir por 30 minutos a 400°F. **Rinde 8 porciones.**

Galletas para bodas

| | |
|--|--|
| 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente | 1½ tazas de harina |
| 4 cucharadas de azúcar | 2 tazas de nueces lisas* finamente picadas |
| 2 cucharaditas de vainilla | 1½ tazas de azúcar glass |

En un tazón mediano, con su batidora de mano bata a velocidad 3 la mantequilla y el azúcar. Agregue la vainilla y continúe batiendo a velocidad 3. Agregue la harina y bata hasta que se mezcle. Agregue las nueces y continúe batiendo hasta que se mezclen completamente. Haga bolitas de masa de 2,5 cm (1 pulgada) y colóquelas en una hoja de hornear no engrasada. Hornee por 25 minutos a 325°F. Coloque una hoja de papel absorbente en un estante de alambre. Retire las galletas y colóquelas en el estante. Ponga el azúcar glass en una bolsa de plástico o de papel. Coloque tres o cuatro galletas en la bolsa. Sacuda la bolsa para que las galletas se cubran con el azúcar glass y regrese las galletas al estante para que se enfríen completamente. Continúe hasta que todas las galletas estén cubiertas con el azúcar glass. Antes de guardar las galletas, agítelas en la bolsa con azúcar glass una vez más. **Se obtienen 4½ docenas.**

*2 tazas de nueces lisas en mitades o enteras equivale a 2 tazas de nueces lisas finamente picadas.

Galletas de chocolate triple

| | |
|--|---|
| ¼ taza de harina | 2 huevos |
| ¼ taza de cacao sin azúcar para hornear | 8 onzas de chocolate para hornear semidulce, derretido y enfriado |
| ¼ cucharadita de polvo para hornear | 1 taza de chispas de chocolate de leche |
| ⅛ cucharadita de sal | 1 taza de nueces picadas |
| 6 cucharadas de mantequilla a temperatura ambiente | |
| 7 cucharadas de azúcar | |

Combine la harina, cacao, polvo para hornear y la sal en un tazón mediano.

Ponga a un lado. Con la batidora, bata la mantequilla, azúcar y huevos juntos hasta que queden suaves. Agregue el chocolate derretido y continúe batiendo hasta que quede mezclado. Disminuya la velocidad a SLOW (Lenta) y agregue los ingredientes secos. Agregue las chispas de chocolate y las nueces y mezcle bien. Ponga cucharadas de la masa en una hoja de hornear a una pulgada de distancia entre cada una. Hornee a 350°F hasta que las galletas se vean secas y cuarteadas, pero que se sientan suaves cuando se presionan ligeramente, aproximadamente 11 minutos. Deje reposar las galletas en la hoja por 5 minutos. Páselas a un estante de metal y déjelas enfriar. **Se obtienen alrededor de 2 docenas.**

Pay cremoso de mantequilla de cacahuete

| | |
|--|--|
| 1 taza de mantequilla | 1 costra de galletas tipo graham de 9 pulg |
| 1 taza de azúcar morena | 2 onzas de chocolate semiamargo para hornear |
| 1 taza de mantequilla de cacahuete | 2 cucharadas de mantequilla |
| Envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada | 1 cucharada de leche |

En una sartén mediana combine 1 taza de mantequilla con el azúcar morena. Cocine a fuego medio mezclando frecuentemente hasta que se derrita la mantequilla y la mezcla esté suave. Refrigere por 10 minutos. En un tazón grande bata la mantequilla de cacahuete y el azúcar morena a velocidad SLOW (Lenta) hasta que estén mezcladas. Aumente la velocidad y bata por un minuto en la velocidad WHIP. Reduzca la velocidad a SLOW (Lenta) y agregue la cubierta batida, bata por un minuto más. Vierta en la costra de galletas tipo graham y refrigere. En una sartén pequeña derrita a fuego lento el chocolate, 2 cucharadas de mantequilla y la leche. Revuelva constantemente hasta que la mezcla esté suave. Enfríe ligeramente y luego unte sobre la superficie del pay. Refrigere por varias horas o por toda la noche antes de servir. **Rinde un pay de 23 cm (9 pulgadas), partido en 8 porciones.**

Pastel de naranja y piña

1 paquete de 18¼ -onzas de mezcla comercial para pastel amarillo
4 huevos
1 lata de 11 onzas de naranjas sin escurrir
½ taza de aceite vegetal
1 lata de 15¼-onzas de de piña aplastada sin escurrir

1 paquete de 1 onza de budín instantáneo de vainilla sin azúcar
1 envase de 12 onzas de crema batida congelada, descongelada

En un tazón grande, bata la mezcla para pastel, huevos, naranjas y aceite a velocidad 3 por 3 a 5 minutos. Divida la mezcla en dos moldes en rosca de 23 cm (9 pulgadas) engrasados. Hornee aproximadamente de 45 minutos a 1 hora a 325°F. Deje que se enfríe en el molde. Para hacer el glaseado bata en un molde mediano la piña, el budín y la mezcla de crema batida e velocidad Slow (Lenta) por 3 minutos. Cubra el pastel frío con el glaseado y guarde en el refrigerador.

(Consejo: El sabor del pastel se enriquece si se deja reposar en el refrigerador toda la noche)

Pastel inglés "pound cake"

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
3 tazas de azúcar
6 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla

1 cucharadita de extracto de almendras
1 taza de crema batida
3 tazas de harina

En un tazón grande, bata la mantequilla y el azúcar juntas a velocidad 3. Agregue los huevos, uno por uno y bata después de añadir cada uno. Agregue el extracto de vainilla y de almendras y continúe batiendo. Disminuya la velocidad a Slow (Lenta) y agregue la crema y harina alternadamente. Vierta la mezcla en un molde de rosca de 25 cm (10 pulgadas) engrasado y con harina. Hornee aproximadamente 1 hora y 20 minutos a 325°F o hasta que esté listo.

Hamilton Beach®

Proctor Silex®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

| | | | |
|--|--------|---|---------|
| PRODUCTO: | MARCA: | Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/> | MODELO: |
| <p>Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p> | | | |
| <p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p> | | | |
| <p>COBERTURA</p> | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. | | | |

| LIMITACIONES | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. | |
| EXCEPCIONES | |
| <p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.</p> <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p> | |
| PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. • Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa). • Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones: <ol style="list-style-type: none"> 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado. 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto. 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida. • El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados. • En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo. • El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía. | |
| DÍA ___ MES ___ AÑO ___ | <p>Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:</p> <p style="text-align: center;">GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO (DIMALSA) Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio Col. El Infiernillo C.P. 54878 Cuautitlán, Edo de México Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42 Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p> |

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
 Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
 Tel: 01 55 5235 2323
 Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
 Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
 Tel: 01 55 5563 8723
 Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
 Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Centro MONTERREY, 64000 N.L.
 Tel: 01 81 8343 6700
 Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
 S.A. DE C.V.
 Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara
 GUADALAJARA 44660 Jal.
 Tel: 01 33 3825 3480
 Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
 Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
 Int. Hipermart
 Alamos de San Lorenzo
 CD. JUAREZ 32340 Chih.
 Tel: 01 656 617 8030
 Fax: 01 656 617 8030

| Modelos: | Características Eléctricas: | | |
|-----------------|------------------------------------|--------------|--------------------|
| 62670 | 120 V~ | 60 Hz | 225 W |
| 62675 | 120 V~ | 60 Hz | 225 o 230 W |
| 62684 | 120 V~ | 60 Hz | 225 o 230 W |

HAMILTON BEACH ♦ PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road, Southern Pines, North Carolina 28387

840132900

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

2/05